



Viticulture

Appellations : IGP coteaux de l'Ain rouge

Cépage : Mondeuse

Type de sol : Moraine glacière, alluvions

Culture biodynamique certifié Demeter

Millésime : 2022

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Égrappée, carbonique et pastrillage en cagettes

Elevage en fut de chêne 10 mois

Degrés : 12%

Contenance : 75cl

SO2 total : Non détecté



Dégustation

Température de service : 16-17°C

Accords met vins : viande rouge, viande braisé, poissons, charcuterie, fromages.

Aspect : violet pourpre intense.

Nez : fruits rouges, framboise, poivre blanc, violette.

Bouche : Fruits rouges, tanins souples, légère pointe d'acidité, vin apte au vieillissement



Lieu dit Perrozan, 01150 St Sorlin en Bugey France
vignoblepellerin@orange.fr, 06.70.03.29.15

